

**LAPOUTROIE / POUR LES BELLES SOIFS**

## La petite Welche qui mousse, qui mousse...



La Welche : une bière riche de l'empreinte de son terroir. (Photo DNA)

Elle est blonde, troublée et troublante. Séduisante à souhait. En un mot : désaltérante. La Welche est fille de l'eau de source, du malt et du houblon.

Elle est née au pays welche et espère bien que ce terroir lui laisse son empreinte. Et les 800 mètres d'altitude où elle grandit lui confèrent une fraîcheur à nulle autre pareille.

Cette Welche, c'est la bière née du savoir-faire et de la passion de Evelyne et Patrick Hauser, qui ont choisi les hauteurs du Faurupt, entre Lapoutroie et Le Bonhomme, pour abriter leur bonheur avec leurs trois enfants.

Le processus de fabrication de la Welche respecte la tradition : de l'eau de source, du malt d'orge ou de blé, des houblons (amérisant et aromatisant) et des levures. La ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle impose ses volumes aux installations techniques et à la taille des cuves : pas plus de 800 litres par brassin. Non filtrée, elle est donc légèrement trouble ; sa dernière fermentation en bouteille re-génère des levures, d'où la conservation des flacons à la verticale. Avec l'âge elle s'affine en bouteille et pourrait tenir jusqu'à deux ans : mais qui saura attendre si longtemps ?

Sa mousse est dense, presque à croquer et ses bulles perlent avec vivacité. Au nez, un léger voile de pomme verte que confirme la première gorgée. Longue en bouche, elle révèle toute une palette de saveurs finement acidulées. Ajoutez la subtile amertume portée par la lupuline du houblon (hélas, non alsacien, mais il ne faut pas désespérer !) et la note ronde du malt broyé maison : voilà une petite Welche de belle facture.

Elle titre 5° et se dit « légère » ; sa sœur à l'étiquette verte joue la « forte de dégustation » du haut de ses 7° et une palette identique, mais forcément un peu plus alcooleuse. Les cousines ambrées (5° et 8°) sont tout aussi plaisantes. Rouquines à peine, troubles bien sûr, elles surprennent par leur côté « sec », alors que l'on s'attend au classique caramel-réglisse un peu pâteux. Ce n'est qu'un des petits secrets d'Evelyne, la brassreuse et dirigeante de l'entreprise. Le rêve des deux Fauruptois, c'est d'arriver par étapes à une bière bio fermentée par des levures de production personnelle. Mais pour l'instant déjà, les Welches blondes et ambrées jouent des coudes pour se faire leur place parmi les gammes des 19 micro-brasseries d'Alsace.

La n  
part  
L'ob

■ Po  
tée,  
Laba  
asso  
haut  
Ried  
kols  
dic  
nes  
allen  
d'Ob  
Moto

T

Tro  
au c  
fêtes  
samedi  
kilon  
miers  
Place  
Hohr  
ment  
impo  
par c  
set.

Un  
névo  
Laba  
seille  
les c  
stand